

Prestige

DONNÉES TECHNIQUES

- ASSEMBLAGE -

70% Chardonnay - 15% Meunier- 15% Pinot Noir

- VINIFICATION -

Fermentation malolactique

- ÉLEVAGE -

3 ans minimum en cave

- DOSAGE -

10 gr/L

DÉGUSTATION

- OEIL -

Robe aux reflets dorés, l'effervescence est dynamique.

- NEZ -

Nez dominé par les fruits exotiques (l'ananas mûr). Des parfums d'agrumes tels que le citron confit. Des arômes de fruits secs (noisette) complètent cette palette.

- BOUCHE -

Bouche gourmande qui rappelle les fruits exotiques mais aussi les fleurs blanches, le tilleul et la bergamote. L'ensemble généreux, puissant, épicé mais le terroir crayeux et les agrumes confèrent au vin une très belle tenue.

